



District 3520

台北永康扶輪社
ROTARY CLUB of TAIPEI EVER YOUNG



社刊 第一屆
第 36 期



辦事處：台北市南京東路四段126號13樓-3 電話：(02)2578-3927羅小姐 傳真：(02)2578-2875 E-mail: ykclub@somethingnew.com.tw

副社社長:CP Cynthia/下屆社長:Annika/副社長:Joan/秘書長:John/會計長:Austin/糾察長:Alan/社刊主委:Marty/出席主委:Julie

●第一屆第三十六次例會 中華民國99年04月15日

●例會時間：星期四 中午12:20~14:00

●例會地點：六福皇宮 3F 集英閣



■ 主講人：陳彥宏 講師

講題：全感官溝通高手

國內少數同時具有NLP<神經語言程式學>、催眠治療、團康背景、與銷售管理實務之創意講師；NLP及催眠背景讓他的演講直指人心，精彩的團康經驗讓他的課程活潑有趣，而豐富的銷售實務讓他的課程易學易用。近年來彥宏老師的教學足跡擴及兩岸三地、星馬地區，以其十數年之教育訓練實務經驗，對於溝通、激勵、銷售、創意、服務與團隊整合均有獨到見解。

現任：Life Coach人生教練成長顧問(股)首席講師/NLP中華神經語言學應用發展協會 副理事長/公務人力發展中心顧問

背景：

美國神經語言程式學考證局《ABNLP》高級執行師

美國時光線治療協會《TLT》高級執行師

美國催眠治療考證局《ABH》催眠治療師

2005~2009 年管理雜誌五百大華人企管顧問公司講師

世界華人講師聯盟《ICSA》認證講師中天晚間新聞主播、年代新聞副總、台視晚間新聞主播、台視新聞部經理



■ 04/01戴忠仁執行長蒞臨例會演講



■ CP Cynthia致贈社旗予演講來賓



■ 全體社友於04/01例會結束時合影。

扶輪四大考驗	永康扶輪四大原則	永康扶輪四大要件
1.是否一切屬於真實?	1.待人要誠實	1.我要增加社友人數
2.是否各方得到公平?	2.約會要準時	2.我要從事服務計畫
3.能否促進親善友誼?	3.說話要算數	3.我要支持RI基金會
4.能否兼顧彼此利益?	4.承諾要兌現	4.我要學習扶輪領導



District 3520

台北永康扶輪社
ROTARY CLUB of TAIPEI EVER YOUNG



社刊 第一屆
第 36 期



2010年四月份 RI社長文告

無論在任何時刻，扶輪 33,000 多個扶輪社的每一個社都在當地社區執行某種重要的服務，而且也經常在國際上服務。在扶輪的架構之下，每個扶輪社都在更廣大的網絡之內自主進行服務，這個網絡支持並激勵我們不斷努力。那個網絡的要角之一是由英文扶輪月刊 The Rotarian 與以 25 種語言發行的 31 種地域雜誌構成的扶輪世界雜誌新聞網。

這就是為什麼規定所有扶輪社社員必須訂閱英文扶輪月刊或一種地域雜誌。這些出版品帶給我們其他扶輪社及地區的新聞、提供點子給我們自己的計畫參考、並有助於加強我們與扶輪社友們的關聯。而且印在每一期地域雜誌的國際扶輪指定內容都在伊文斯敦總部與世界各地的每一位扶輪社員之間建立起直接的關聯。

你在此刻的經驗——只是在一個扶輪出版品閱讀這個文告——是與你的每位扶輪社友相同的，無論他們在何處。國際扶輪規定的內容在每種出版品都一樣。它是獨特、分享的訊息——一種獨特、分享的經驗。那是無價而且無可取代的。

當我坐下來寫每個月要在所有扶輪雜誌發表的社長文告時，我知道這是只有在我擔任社長那一年每月僅有的一次機會。這是一個我能用自己的話來對我們 120 萬位社員直接說話的機會。無論我旅行多少、做多少次演講、或者我如何努力把我的訊息帶到扶輪社及地區，我所能做的都無法像發表在這一頁上的這 400 字那樣無遠弗屆，這是我的榮幸。因為我知道世界各地的扶輪雜誌都會照我寫的那樣或用當地語文來登載文告全文。

我非常重視這個機會，同時我也重視使其成為可能的所有出版品。4 月是雜誌月，是思考此一重要的社員福利如何幫助貴社服務工作以及和其他人分享雜誌上有用資訊的好時機。

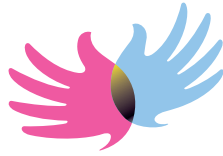
國際扶輪社長

約翰·肯尼



District 3520

台北永康扶輪社
ROTARY CLUB of TAIPEI EVER YOUNG



社刊 第一屆
第 36 期



從工作中肯定自己

在 1997 年踏入病媒防治業(環境消毒除蟲)

成為美商 TERMINIX 在台連鎖加盟的加盟商，開始在總公司受訓實習三個月的期間，白天在教室看教學錄影帶，學習了解各類常見居家環境害蟲的生態、習性、為害原因、銷售技巧，晚上則隨資深技術人員，按照排定的行程去飯店、醫院、餐廳、辦公大樓等處實地學習防治技術，如此經

過三個月的訓練，我的主管看出我去實地學習的心態是害怕被熟識的人遇到、會羞於見人的，因為我還是無法放下過往穿著西裝筆挺、體面的我，而如今卻變成一個噴藥的工人，這個差距好大喔！第二天主管在教室內對著在職受訓的加盟主與員工，給了一個“你是誰”的提問，所有人都異口同聲地說“噴藥工人”，跟環保局清潔隊的工人一樣，但我的主管就說：「你們想要別人尊重你？還是要別人看輕你？全在你自己的想法決定的。」之後，他給了我們一個『你是環境的醫師，而不是工人。』的勉勵，從此我就更在乎自己要如何成為一個受人尊敬、嘉許的環境醫師。我加強我的專業蟲害理論，閱讀各種昆蟲圖鑑、期刊，舉凡白蟻、蛀蟲、蟑螂、蚊子、螞蟥、老鼠等各類害蟲，以及更勤快請教資深技術人員教導蟲害防治技術，並抱著更大的熱忱大量參與實作的防治。

而這一切的過程轉折，也就是來自於他人的指引，決定於自己的信念，如何看到我的人生目標，投降、放下於自己的心理障礙，突破我的固定行為模式、固定情緒、固定信念，找到“真我”，用願景驅動自己，不要在乎自己的情緒、感覺，從而扭轉為正向的想法，也就是基於我的人生目標去管理我的行為心態，讓我在每個當下保持簡單的事，重覆作，一直到我成為一個新的優質習慣，我就會充滿熱情、有力量、負責任、重承諾去完成對他人的承諾，創造我人生的成就且持續地讓自己樂在工作中。時時貢獻、付出給這個環境中所有人擁有一個無蟲害的空間，從此不再受居家害蟲的干擾與威脅，因為我充滿熱情可以提供各種蟲害的諮詢及擁有防治處理各類蟲害的能力。

感謝永康社社友 簡詠翰 Merv 熱心提供



District 3520

台北永康扶輪社
ROTARY CLUB of TAIPEI EVER YOUNG



社刊 第一屆
第 36 期



未來四周行事曆

12	13	14	15	16	17	18	4/19	幹事會議	15:00-17:00		
19	20	21	22	23	24	25	4/22	地區社祕會	14:30-17:00		
26	27	28	29	30	1	2	4/28	七分區社祕會	永康社主辦		
3	4	5	6	7	8	9	4/29	職業參訪		五月份例會日期5/6,5/13,5/20,5/27	

04/01第三十四次例會出席率

男性社友 28 人	實到 19 人	男社友出席率 67.86%	女性社友 17 人	實到 12 人	女社友出席率 70.59%
永康社應出席例會人數共 45 人		實際出席總人數 31		第三十四次例會出席率 68.89%	

04/01第三十四次例會歡喜捐名單與金額

CP Cynthia \$3000、Annika \$2000、Kevin \$2000、Ling \$2000、Linda\$2000、Lilac\$1000、CoCo\$1000、May\$3000。

3520地區第七分區台北永康扶輪社第三十六次例會會議議程

項目	04/15 第 36 次例會議程內容	司儀主持內容:	時間
1.	社友報到、用餐聯誼、各事項報告	值班司儀	12:20~13:00
2.	主席敲鐘宣佈開會/宣讀扶輪四大考驗	主席	13:00~13:02
3.	唱扶輪歌曲	歌唱主委	13:02~13:07
4.	與會貴賓、友社社友介紹	聯誼主委	13:07~13:10
5.	節目主委介紹本週演講來賓	節目主委	13:10~13:15
6.	專題演講 講題：全感官溝通高手 主講人：陳彥宏 講師	陳彥宏 講師	13:15~13:55
7.	主席贈送小社旗予演講貴賓	主席	13:55~13:57
8.	糾察報告	糾察長	13:57~14:00
9.	主席總結並宣布散會	主席	14:00
10.	團體合照		

3520 地區 2009-2010 年會暨第七分區台北永康扶輪社第三十七次例會

日期：2010-04-22 星期四 中午 12:00~14:00 地點：六福皇宮 3F 集英閣

黑鮪面臨禁捕 花蓮黃鰭鮪看俏

正當國際間禁捕黑鮪魚的聲浪大漲之際，國內的黑鮪捕撈面臨衝擊，價格也攀升到1公斤近7000元，花蓮海域所產長期受到忽略的黃鰭鮪和小黑鮪，價格鹹魚翻身，花蓮區漁會將推黃鰭鮪大餐，讓消費者享用俗擱大碗的鮪魚饗宴。花蓮區漁會總幹事王鑑億指出，國際對於黑鮪魚禁捕的紛爭愈演愈烈，國內包括屏東縣東港、台東縣成功及宜蘭縣蘇澳等漁港均受到影響，但花蓮地區因無遠洋漁船，往年未捕獲黑鮪魚，僅有小白鮪及黃鰭鮪充數，今年卻意外受到青睞。他說，黃鰭鮪和黑鮪魚的不同，主要是腹部沒有油花，但其他部位的肉質和口感相差可不遠，但價格卻相差30倍，內行的老饕會來花蓮吃黃鰭鮪，俗擱大碗又好吃，以價格來說，黃鰭鮪一公斤約180至200元，黑鮪魚卻高達7000元，不少觀光客還專程前來花蓮漁港品嚐。除了黃鰭鮪外，花蓮海域也常捕獲小白鮪，價格和黃鰭鮪差不多，牠其實就是未成年的黑鮪魚，除了腹部沒有誘人的油花分布外，其他的肉質其實和黃鰭鮪差不多，不少商家以小白鮪為號召。王鑑億說，花蓮所捕獲的小黑鮪和黃鰭鮪每天只有5至600公斤，雖然價格無法和黑鮪魚相較，但因未經冷凍且屬當天供應，對許多饕客而言，吸引力較黑鮪魚毫不遜色。